

## Quartopiano a Expo per il mese di agosto, ma resterà aperto tutte le sere anche a Rimini e a Rimini

Rimini, 03 agosto 2015 – Silver Succi, Fabrizio Timpanaro, Andrea Tani, rispettivamente Chef del Quartopiano Suite Restaurant, Direttore di Sala e Direttore Generale, sono partiti per Milano alla volta dell'Expo e si alterneranno per l'intero mese facendo spola tra Milano e Rimini.

Il Ristorante è stato infatti selezionato da Oscar Farinetti di Eataly per partecipare all'Esposizione Universale in programma dal 1 maggio al 31 ottobre, quale rappresentate regionale dell'eccellenza italiana del food. Quartopiano sarà quindi testimonial d'eccezione per tutto il mese di agosto, per valorizzare le tradizioni gastronomiche e culturali, concorrendo a promuovere i valori che da sempre contraddistinguono la nostra cucina e la nostra ospitalità.

Il pubblico, prevalentemente internazionale, che visiterà i padiglioni di Expo nel mese di Agosto, avrà la possibilità di apprezzare la cucina romagnola tramite una selezione di piatti che lo Chef Silver Succi ha rielaborato per l'occasione: Piadina frita squacquerone e rucola, Rollè di galletto ruspante avvolto nel prosciutto di Carpegna con insalatina di fagiolini all'aceto di sangiovese e scalogno romagnolo, Passatelli asciutti prezzemolati al ragù di sogliole, vongole, stridoli e pomodoro fresco, Lasagna gratinata al ragù di "Mora Romagnola", zucchine, fiori di zucca e tartufo nero estivo e per finire Briciole di ciambella, pesca all'Albana e gelato al fior di latte.

Per i fedelissimi del Quartopiano due informazioni importanti. La prima è che non ci sono variazioni sull'apertura del locale, nel mese di Agosto il Ristorante resterà aperto tutte le sere; i clienti potranno contare su uno staff molto ben istruito anche quando Silver sarà a Milano. La seconda è che l'avventura milanese della brigata può essere seguita giorno dopo giorno sui nostri social network!

Per prenotazioni e informazioni tel 0541 393238

Ufficio stampa: Nuova Comunicazione Associati

Laura Ravasio [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com) cell. 348 9330574

visita il portale [www.nuovacomunicazione.com](http://www.nuovacomunicazione.com)